

Chłodnik z mięsnym wywarem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na chłodnik. Obiad rewelacyjny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 litr jogurtu, zsiadłego mleka lub kefiru -
- 1 szklanka esencjonalnego wywaru z cielęciny -
- 30 dag ogórków małosolnych -
- 2 ząbki czosnku -
- 1/2 pęczka koperku -
- 1/2 pęczka szczypiorku -
- 4 jajka -
- ewentualnie ryż -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dokładnie odtłuszczamy rosół i mieszamy go z jogurtem, mlekiem lub kefirem, następnie dodajemy roztarty z solą ząbek czosnku i pokrojonego ogórka. Chłodzimy. Możemy podać posypany posiekanym koperkiem i szczypiorkiem. Podajemy na talerzach z jajkiem ugotowanym na twardo i pokrojonym w ćwiarteczki. Można też dodać ryż i kawałki mięsa.

